Należytość pocztowa wyrównana gotówką.

# INFORMATOR

ABSOLWENTEK SEMINARJUM GOSPODARCZEGO, HAFTU I KRAWIECCZYZNY W KRAKOWIE, UL. SYROKOMLI L. 21

ROK IV. PAŹDZIERNIK 1932 Nr. 21.

Redakcja zawiadamia, że adres przewodniczącej Związku Absolwentek Seminarjum Krakowskiego, p. J. Stadtmüllerowej brzmi: Kraków, ul. Urzędnicza 12.

Przypominamy naszym członkom, że wiele z nich zalega z opłatą członkowską od września 1931, czyli za ostatni rok, kończący się we wrześniu 1932. Prosimy o wyrównanie tych kwot, chociażby ratalnie przez P. K. O. w Katowicach na konto Zofji Pelczarskiej Nr. 300.491.

Przypominamy również, że należy zgłaszać do Redakcji (Kraków, Lelewela 7. m. 10) zmianę adresu członków, gdyż nie możemy brać na siebie odpowiedzialności za niedoręczanie naszego pisma. Prosimy też o reklamacje, gdy zdarzą się wypadki niedoręczenia, gdyż prowadzimy bardzo dokładny przegląd wysyłek i możemy niedokładności reklamować na poczcie tak, aby nie było poszkodowanych.

Ponieważ kilkakrotnie zdarzyły się wypadki niezgodności w rachunkach za ubiegłe lata (do września 1931 r.), zarząd postanowił na Walnem Zebraniu w czasie Zjazdu wystąpić z wnioskiem, aby takie sporne rachunki zanulować. Podajemy to do wiadomości zainteresowanych członków w odpowiedzi na ich reklamacje.

### Egzamin kwalifikacyjny.

Dyrekcja Państwowej Szkoły Zawodowej Żeńskiej w Krakowie, zwróciła się do Redakcji z prośbą o zawiadomienie Absolwentek Seminarjum, że egzamin kwalifikacyjny odbędzie się tego roku w terminie jesiennym, a nie jak dotąd w okresie Wielkiej Nocy, gdyż kandydatki zgłaszające się do egzaminu, muszą wykazać się pełną 2-letnią praktyką zawodową i nauczycielską.

## Do naszych Czytelniczek.

Idąc w myśl życzeń niejednokrotnie wypowiedzianych w ostatnich czasach — zarzucamy wydawnictwo Informatora w zeszytach złożonych z kilku numerów i wydawać go będziemy nadal w numerach pojedyńczych, które będą ukazywały się co 6 — 8 tygodni. Jest to wprawdzie system droższy (kilka numerów wydanych razem, kosztuje dużo taniej), lecz musimy przyznać słuszność twierdzeniu, że częstszy kontakt Redakcji z czytelniczkami, możliwość szybszej wymiany myśli ma w życiu Stowarzyszenia ogromne znaczenie. Dopóki więc rozporządzamy potrzebnemi środkami, Informator ukazywać się będzie w numerach pojedyńczych.

W odpowiedzi na ostatni apel do stowarzyszonych Redakcja otrzymała kilka artykułów, które z radością umieści w tym i następnym numerze.

W październiku odbyło się Zebranie Zarządu, zwołane w celu omówienia i rozdzielenia prac dla zorganizowania Zjazdu.

Według uchwały ostatniego Walnego Zebrania Zjad ten miał się odbyć w czasie feryj półrocznych. Przyjęto więc ten termin, musi on jednak obecnie ulec zmianie, gdyż jak to ogłoszono w ostatnim numerze „Głosu Szkoły zawodowej“, na te same dnie zwołano zjazd nauczycieli Szkół Zawodowych. W Zjeździe tym będą uczestniczyli członkowie grona Szkoły krakowskiej, którzy jako członkowie Sekcyj, muszą również wziąć czynny udział w naszym Zjeździe.

Ponieważ na ogólnym Zjeździe nauczycielskim mogą zapaść uchwały obowiązujące wszystkich, jest korzystnem dla nas, by Zjazd nasz odbył się w terminie późniejszym, gdyż będziemy mogli zdać zebranym sprawę ze zjazdu warszawskiego.

Termin ten oznaczamy na okres Świąt Wielkanocnych, a to na dnie 8, 9, 10, 11 kwietnia i niniejszem poddajemy go dyskusji, t. zn. prosimy o pisemne wypowiedzenie się w tej kwestji pod adresem Redakcji.

Przewodniczące Sekcyj zgłosiły do Redakcji tematy referatów dla zjazdu, które poniżej zamieszczamy. Po rozważeniu tematów **prosimy o zgłoszenia** z dokładnem podaniem nazwiska osoby oraz tematu, który pragnie ona opracować. Opracowania pisemne muszą być odesłane na 2 tygodnie przed zjazdem pod adresem Redakcji, Kraków, Lelewela 7. m. 10.

### Sekcja obywatelska.

1. Wychowanie społeczne — jego zadania, drogi i środki.
2. Przejawy społecznej solidarności i odpowiedzialności w społeczeństwach współczesnych.
3. Praca jako funkcja społeczna.

### Sekcja pedagogiczna.

1. Środki oddziaływania wychowawczego na młodzież w szkole twórczej.

Bibljografja:

Znaniecki: Socjologja wychowania część I i II.
Nawroczyński: Swoboda i przymus w wychowaniu.

Jeleńska: Sztuka wychowania.
Hessen: Podstawy pedagogiki.
Mirski: Karność szkolna.
Pszanowski - Wójcik: Samorząd szkolny.
Taubenszlag: O samorządzie uczniowskim.
Śliwiński: Oddziaływanie wychowawcze na młodzież w wieku szkolnym.
Baden - Powell
Bornholz: Organizacja pracy wychowawczej w szkole.
Pawłowski: Praca wychowawcza w szkole.

2. Współczesne dążenia w kierunku reform nauczania z uwzględnieniem szkoły zawodowej.

Bibljografja:

Nawroczyński: Zasady nauczania.
Hamaïde: Metoda Decroly.
Stevenson: Metoda projektów.
H. Parkhurst: Wykształcenie według planu daltońskiego.
Hall Quest: Uczenie się pod kierunkiem.
Głos Szkoły Zawodowej 1932 r.
Dewey: Jak myślimy.

Sekcja gospodarcza (a), hafciarska (b), krawiecka (c), proponują następujące zajęcia na czas Zjazdu:

A.

Wykłady i ćwiczenia przyrodnicze. Zwiedzenie kilku zakładów przemysłowo-kulinarnych.

B.

Zdobnictwo bieliźniarskie. Pokaz prania haftów i koronek.

C.

1) Zwiedzenie kilku magazynów krawieckich.
2) Pokaz tablic poglądowych, ułatwiających naukę zawodu.
3) Omówienie nowszych sposobów odszyć, używanych w krawieczyźnie (na podstawie tablic).

Oprócz tego odbędą się dla wszystkich sekcyj dwa wykłady pedagogiczne, prawdopodobnie sprawozdanie z najnowszych dzieł pedagogicznych.

Przewodniczące wszystkich sekcyj proszą o wypowiedzenie się za pośrednictwem Redakcji w sprawie tematów, gdyż zmiany ich wedle zainteresowań członków są możliwe i pożądane. Sekcja gospodarcza prosi **o odwrotne podanie**, co ma być tematem wykładów (3—4) i ćwiczeń, by można porozumieć się z zaproszoną prelegentką.

J. STADTMÜLLEROWA, absolwentka z r. 1928.

# Pokrewieństwo ściegów.

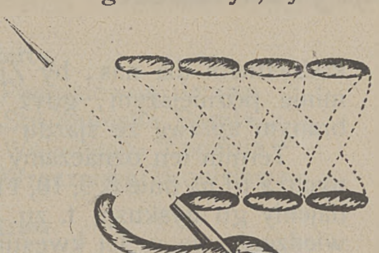
(Ciąg dalszy).

Steben można wykonywać w dwóch rzędach równocześnie, jak to czynimy, umacniając brzegi mereżek ozdobnym ściegiem, rys. 1.

Wyobraźmy sobie ten sam ścieg w bardziej rozsuniętych rzędach, wykonany na cienkim materjale. Będzie to znany wszystkim ścieg »matowy«, rys. 2.



*Rys. 1.*



*Rys. 2.*

Wykonajmy teraz ten sam ruch ręki, co przy stebnie, ale od ręki lewej ku prawej. Z prawej strony utworzą się ściegi dłuższe (sznureczek), a steben powstanie z lewej strony materjału. Gdybyśmy w tym samym sznureczku co drugi ścieg przesunęli niżej, powstałby ścieg „janina” rys. 3.



*Rys. 3.*

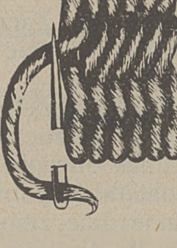
Inną grupę ściegów stanowią dziergania, polegające na tem, że jeden ścieg zadzierga się o drugi. Rysunku dziergania nie podaję, gdyż wszyscy je znają. Gdy w dzierganiu włożymy igłę nie obok, lecz dwa razy w to samo miejsce u góry — powstanie oczko łańcuszka. Dalsze ogniwka łańcuszka, to dzierganie wykonane z góry na dół.

W dzierganiu możemy wkładać igłę pionowo raz uszkiem na dół, raz do góry, rys. 4.



*Rys. 4.*

Te same ściegi, wykonywane gęsto obok siebie tworzą technikę używaną często w ludowych haftach kolorowych i dają efekt zbliżony do atłasków. Można je wykonywać tak w linjach prostych, jak i w łukach, rys. 5.



*Rys. 5.*



*Rys. 6.*

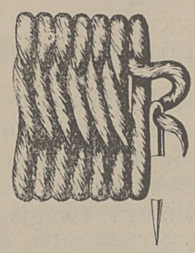
Rysunek 6. przedstawia ścieg gałązkowy. Jest on zbliżony do dziergania odwrotnego, (rys. 4.), różnicę stanowi tylko ukośny kierunek włożenia igły. Tę samą

gałązkę gęściej wykonaną, o krótszych linjach środkowych przedstawia rys. 7.



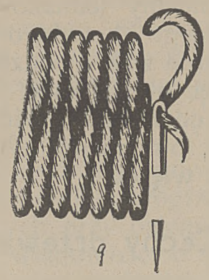
*Rys. 7.*

Ścieg ten doskonale nadaje się do wykonywania wszelkich form owalnych, listków i t. p.



*Rys. 8.*

Porównajmy teraz rys. 5. i 8.: jest to tosamo, tylko opuszczono jedno przekreślenie, czyli jak gdyby dzierganie odwrotne uproszczone. Odmienny jest tylko nieco sposób wykonania tego ściegu. Igłę wkładamy w tym samym kierunku tak u dołu, jak i u góry, nie odwracamy jej!




*Rys. 9.*

Dalszem uproszczeniem dziergania odwrotnego, jest ścieg wyobrażony rysunkiem 9-tym. Odpadają w nim oba środkowe przekreślenia. Igłę wkładamy tym razem znów raz uszkiem do góry, raz na dół.

Przykładów podobnych możnaby przytoczyć niezliczoną ilość. Już z powyższego krótkiego przeglądu widzimy, jak dalece ściegi hafciarskie są pokrewne. Drobne odchylenie stwarza już nową technikę. Użycie innej nitki lub materjału, krótszy lub dłuższy ścieg — daje zupełnie inne wrażenie. I tak n. p. z jednego ściegu przed igłę, można wytworzyć kilkanaście rozmaitych technik, zależnie od tego, jakiego materjału użyjemy, jaką i jak grubą zastosujemy nitkę, jak długi i jak rozmieszczony będzie ścieg. To też pomysłowości nie ma granic. Wolne pole do popisu! Należy postawić sobie jedno tylko zastrzeżenie: technika musi harmonizować z charakterem użytego materjału.

Eksperymentować należy na tych materjałach, na których będzie wykonana robota.

Często zdarza się, że piękny ścieg odrobiony na nieodpowiednim materjale zupełnie traci, a najskromniejszy ścieg dobrze zastosowany, ozdabia całą robotę.

---

STEFANJA PAŁOSZÓWNA, absolwentka z roku 1931.

# Materjały opałowe.

(Przygotowanie do lekcji w szkole powszechnej).

## Palenie w piecu.

Najpospolitszemi materjałami opałowemi jest drzewo i węgiel (oprócz nich opalamy jeszcze gazem i prądem elektrycznym).

Wszystkie drzewa możemy podzielić na drzewa liściaste i szpilkowe. Ze względu na stopień twardości dzielimy je technicznie na twarde i miękkie.

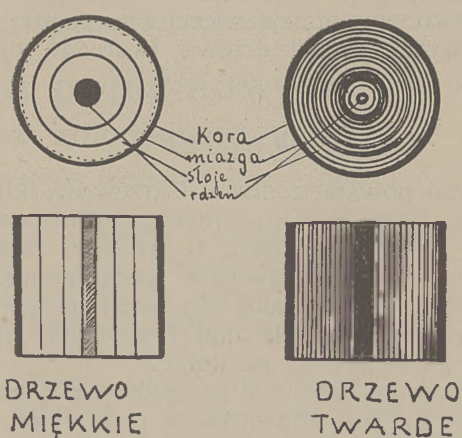
**Do drzew miękkich zaliczamy:** sosnę, jodłę, świerk, modrzew, olchę, topolę, lipę, wierzbę, brzozę, kasztan.

**Do drzew twardych zaliczamy:** dąb, buk, grab, jesion, wiąz, klon, wiśnię, orzech, jabłoń, gruszę. (Wskazać dzieciom wszystkie okazy drzew jednych i drugich).

Różnica między drzewem miękkiem i twardem:

I. Drzewo miękkie poznajemy zarysowując paznokciem (daje silną rysę) a) świerk drzewo miękkie
b) buk „ twarde.

II. Przekrój drzewa miękkiego i twardego
a) poprzeczny
b) podłużny.




Drzewo miękkie na przekroju różni się od drzewa twardego tem, że pierścienie ma szersze, bowiem drewno jest mniej zbite.

Drzewo twarde pierścienie ma węższe, drewno zbite.

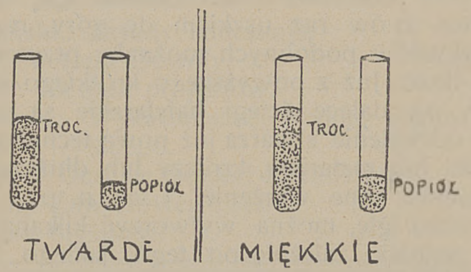
Aby drzewo twarde doszło na przekroju do grubości drzewa miękkiego musi dłużej rosnąć (co roku przybywa jeden słój — pierścień). Miazga, leżąca na zewnętrznym obwodzie najmłodszego słoja jest warstwą tworzącą nowe słoje.

III. Jeżeli weźmiemy jednakowe na objętość kawałki drzewa miękkiego i twardego i zważymy — okaże się, że drzewo twarde ważyć będzie więcej od drzewa miękkiego, jest więc ono cięższe.

IV. Spalając jednakową ilość trocin z jednego i drugiego drzewa, otrzymamy z twardego mniej popiołu, z miękkiego więcej.

## Cechy drzewa:

| | twardegc: | miękkiego: |
|---|---|---|
| twardość: | stopień wysoki | stopień niższy |
| drewno: | zbite | luźne |
| ciężar: | większy | mniejszy |
| trociny: | drobne | grube |




Pozostałości po spaleniu tej samej ilości trocin.

I. W drzewie znajduje się woda.

**Doświadczenie**: prażenie trocin pod przykryciem, — na pokrywce osadziły się kropelki wody.

II. W drzewie znajduje się węgiel:

a) prażenie trocin pod przykryciem — zwęglają się,

b) wypalanie drzewa daje węgiel drzewny.

III. Prażąc w dalszym ciągu węgiel drzewny, otrzymujemy popiół, który dowodzi, że w drzewie znajdują się sole mineralne, a zwłaszcza sole potasowe.

Do podpalania należy używać drzewa miękkiego, przesyconego żywicą t. zw. smolaków, ponieważ prędzej się rozpalają, bo drewno nie jest zbite, zawiera dużo powietrza, a żywica jest ciałem łatwo palnem. (doświadcz).

Miękkie drzewo nie nadaje się na opał, mimo niskiej ceny, gdyż daje mało kaloryj (1270 kaloryj).

Drzewo twarde daje więcej kaloryj przy spalaniu tak, że wyższy koszt drzewa twardego opłaca się (1460 kaloryj).

## Węgiel.

Węgiel powstał z drzew i krzewów, które rosły tysiące lat temu. Były to głównie drzewa należące do niższych grup roślinnych, tj. rośliny zarodnikowe i sagowce. Lasy pokrywające naszą ziemię, ulegały zniszczeniu, drzewa waliły się, wiatr przysypywał je piaskiem, woda znosiła muł i kamienie, spiętrzone warstwy górne cisnęły na dolne.

Drzewa te i rośliny, zwęglały się przez długie wieki bez dostępu powietrza, w głębi ziemi.

Ponieważ nie było dostępu powietrza, a wraz z niem i bakteryj, więc drzewa jako ciała organiczne nie uległy gniciu, tylko zwęgleniu. Proces zwęglania bez dostępu powietrza jest bardzo długi i dlatego tyle tysięcy lat trzeba było, aby części roślinne się zwęgliły.

W skład ciał roślinnych wchodzą głównie trzy pierwiastki: węgiel C, wodór H i tlen O.

Jeżeli części roślinne znajdują się bez dostępu powietrza w głębi ziemi, to rozkładają się w następujący sposób: tlen łączy się z wodorem, przyczem powstaje $H_2O$ (woda) i z węglem, przyczem powstaje $CO_2$ (dwutlenek węgla).

Przy małym dostępie tlenu niecała ilość węgla i wodoru łączy się na $H_2O$ i $CO_2$, lecz część wodoru z węglem daje gaz bagienny, zwany metanem $CH_4$.

Oprócz metanu powstają i inne wyższe połączenia węgla i wodoru, które obejmujemy ogólnem mianem węglowodorów.

Ponieważ węgla jest znacznie więcej niż wodoru i tlenu, więc nadmiar jego pozostaje, tworząc związki bardzo bogate w węgiel, jest to właściwy węgiel kopalny[1]

Im przemiana ta będzie trwała dłużej, tem mniej będzie zawierał węgiel kopalniany wodoru i tlenu, a więcej pierwiastka C — będzie więc lepszy.

Najmłodsze pokłady powstały nie z drzewiastych skrzypów, paproci i widłaków, lecz z mchów, zwłaszcza gatunku zwanego torfowcem. Jest to torf.

## Gatunki węgla.

1) **Torf**: jest zwykle barwy brunatnej, jest węglem, który powstaje w miejscach bagnistych.

Części obumarłe tych roślin, zgniecione ciśnieniem nowych resztek, ciągle osadzają się na dnie i bez dostępu powietrza zwęglają się zwolna. Torf zawiera pierwiastka C 53—60°/₀ i pod tym względem nie różni się wiele od zwykłego drzewa.

2) **Węgiel brunatny**: jest często barwy brunatnej (niekiedy jest czarny). Zawiera już 1—11/2 razy więcej węgla niż rośliny żyjące.

3) **Węgiel kamienny**: jest koloru czarnego, często z połyskiem. Zawiera do 90°/₀ czystego węgla.

4) **Antracyt**: jest koloru czarnego z silnym połyskiem, zawiera jeszcze więcej węgla samego, bo ponad 90°/₀. jest węglem najlepszym, ale i najdroższym. (Przedstawić okazy).

Najważniejszą rolę w życiu człowieka odgrywa węgiel kamienny, który jest jedną z podstaw dzisiejszego przemysłu.

W Europie wydobywa się węgiel w Anglji, Niemczech, Francji, Polsce, Belgji, Rosji, Czechach. Poza Europą olbrzymie pokłady węgla znajdują się w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej i w Chinach. (Mapa).

Polska posiada duże kopalnie na Śląsku, w Zagłębiu Dąbrowskiem i w Małopolsce aż po Karpaty, ta część Małopolski nosi nazwę »Węglowego Zagłębia Krakowskiego«. Cała ta część Polski objęta jest wspólnem mianem Zagłębia Polskiego. (Mapa).

Dobroć węgla możemy zbadać, obliczając jego ciężar gatunkowy. (Ciężar właściwy: przez objętość = ciężar gatunkowy). Im mniejszy jest ciężar gatunkowy, tem gatunek węgla jest lepszy. Dobry węgiel dostarcza nam największej ilości kaloryj.

Wartość kaloryczna poszczególnych gatunków materjałów opałowych:

| | | |
|---|---|---|
| 1 kg węgla kamiennego | — 7000 | kaloryj |
| 1 kg węgla brunatnego | — 4500 | „ |
| 1 kg torfu suchego | — 4000 | „ |
| 1 m³ drzewa twardego | — 1460 | „ |
| 1 m³ drzewa miękkiego | — 1270 | „ |

Trzeba pamiętać, że bardzo wiele ciepła przy paleniu rozprasza się, nie ogrzewając pieca n. p. uchodzi z dymem i t. d.

W handlu spotykamy się z kilkoma sortami węgla: t. zw. »k o s t k a« jest to węgiel w kształcie kostek, inny zwany »o r z e c h e m« bo przypomina nam kształt orzecha — i »m i a ł«, jest to węgiel sproszko-

wany. Z miału po wymieszaniu ze smołą otrzymuje się t. zw. »brykiety«. (Okazy lub wycieczka do składu węgla).

### Palenie.

Palenie jest to szybkie łączenie się ciała z tlenem, połączone ze zjawiskiem świetlnem i wytwarzaniem ciepła.

Doświadczenie: I. palenie papieru gazetowego i kartonu.

II. palenie cienkiej szczapy drzewa miękkiego i twardego.

Prędzej zapali się i spali papier i drzewo miękkie; bowiem łatwiej palą się ciała porowate.

Żeby powstało zjawisko palenia, musimy mieć materjał, który chcemy palić i źródło ciepła, które będzie bodźcem przyśpieszającym reakcję (zapałka, krzesiwo).

Oprócz materjału do palenia i źródła ciepła, potrzebny jest dostęp tlenu i odpływ gazów powstających przy paleniu.

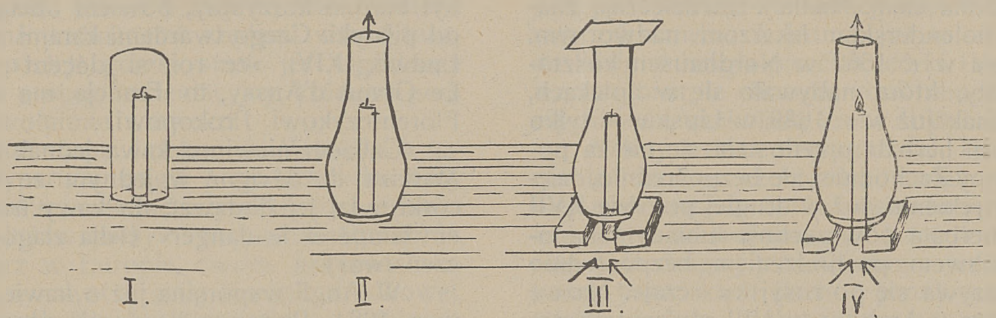
Może nas o tem przekonać doświadczenie:

I. Świeczka nakryta szklanką, gaśnie — ponieważ nie ma dopływu powietrza świeżego (tlenu) i odpływu powietrza ciepłego zużytego.

II. Świeczka nakryta szkiełkiem od lampy gaśnie — bo nie ma dopływu powietrza świeżego (tlenu), odpływ powietrza ciepłego zużytego jest.

III. Świeczka ustawiona między pudełkami od zapałek nakryta szklanką gaśnie — jest dopływ tlenu brak odpływu powietrza zużytego.

IV. Świeczka nakryta szkiełkiem od lampy, ustawionem na pudełkach od zapałek nie gaśnie, ponieważ ma dopływ świeżego powietrza dołem i odpływ powietrza zużytego, ogrzanego górą.




Do palenia zatem potrzebny jest:

a) materjał
b) źródło ciepła
c) dopływ świeżego powietrza
d) odpływ powietrza ogrzanego i gazów powstających przy paleniu.

Zastosowanie wiadomości o paleniu do lampy. Proces palenia w lampie zachodzi, bo lampa posiada:

1) materjał — którym jest nafta i knot,
2) źródło ciepła (jako bodziec wyzwalający) — płomień (najczęściej zapałki),
3) dopływ powietrza świeżego — przez otwory w maszynce,
4) odpływ powietrza ogrzanego — górą przez otwór w szkiełku.

Opis budowy pieca — rysunek — porównanie z lampą.

Piec posiada wszystkie warunki potrzebne do palenia.

Demonstracja palenia w piecu:

1) Przygotowanie materjału (papier, drzewo, węgiel),
2) Ułożenie materjałów opałowych (łatwo palne papier, trudniej palne — drzewo, na końcu węgiel),
3) Zapalenie zapałką,
4) Palenie,
5) Czyszczenie pieca.

---

# Garść wiadomości o roślinach południowych

## dostarczających nam t. z. towarów kolonjalnych.

(Wyjątki z książki prof. Dra Edwarda Strasburgera »Sfreifzüge an der Riviera« — Jena — 1912 r.).

### III. O kawie, herbacie i innych używkach.

Prawie wszystkie używki, pochodzenia roślinnego, zawdzięcza współczesna cywilizacja dzikim ludom. Zanik wrodzonych instynktów u człowieka cywilizowanego uniemożliwia mu odnoszenie takich wrażeń, które kierowały człowiekiem pierwotnym przy doborze pokarmów. Dziwi się współczesny Europejczyk, gdy chemja dowodzi mu, że herbata Chińczyków, »mata« Brazylijczyków, kawa Arabów, czekolada Azteków, orzeszki »koli« Murzynów, w zasadzie zawierają tę samą substancję podniecającą. Trudno jednak znaleść między temi roślinami, nawet przy głębszem wnikaniu w istotę rzeczy, jakiekolwiek podobieństwo zewnętrznego pokroju. Zatem nie cechy zewnętrzne rośliny przyciągały do niej dzikiego człowieka. Natrafiał on na to, co było mu potrzebne, podobnie jak w lasach i na polanach dzikie zwierzę znajduje sobie właściwe pożywienie. I pierwszy i drugie postępuje pod tym względem zupełnie nieświadomie.

Od dzikich ludów używki już przed bardzo wielu laty przeniknęły do świata cywilizowanego i posiadają za sobą ciekawą historję.

W Chinach użycie herbaty było tak stare, że księga z XII w. p. t. »Rhya« mówi o niej jako o czemś zdawna znanem. Użycie herbaty w Europie datuje się od r. 1630. Zaczęło się ono rozpowszechniać pod wpływem Towarzystwa Holenderskiego Wschodnio — Indyjskiego, a także pod wpływem lekarzy holenderskich, którzy napój ten darzyli pochwałami. Zdaniem ich herbata miała wzmagać siły życiowe, wzmacniać pamięć, potęgować wszystkie władze duchowe i rozcieńczać krew w sposób wysoce pożądany. Chorzy w gorączce otrzymywali polecenie wlania w siebie za jednym zamachem 40-tu do 50-ciu filiżanek herbaty. Można wyczytać w interesującem dziele z r. 1782, napisanem przez

Le Grand d'Aussy p. t. »Historja życia prywatnego Francuzów« (»L'histoire de la vie privée des Français«), że Paryż poznał herbatę w r. 1636 i wkrótce doszła tam ona do powszechnego poważania, dzięki opiece kanclerza Ségnier.

Zdaje się, że wówczas w Paryżu niektórym osobom bardziej odpowiadało palenie herbaty, podobnie, jak pali się tytoń, zaś pewien lekarz, nazwiskiem Bligny chwalił się, że zdołał herbatę konserwować, a także uzyskał z niej »wodę destylowaną« i dwa rodzaje syropu. W Anglji już w r. 1700 herbata była powszechnie znana i obłożona cłem. Niemcy zawdzięczają znajomość herbaty holenderskim lekarzom nadwornym. Według Flückigera w r. 1662 w Nordhausen kosztowała garść herbaty, którą nabywało się w aptekach, 15 guldenów, jednak już w r. 1689 w Lipsku — tylko 4 grosze. Do Rosji herbata przedostała się nie za pośrednictwem Europy Zachodniej, ale bezpośrednio, dzięki poselstwu azjatyckiemu. Już w drugiej połowie XVII wieku była tam herbata powszechnie lubianym napojem. Zgodnie ze swem pochodzeniem bezpośrednio z Azji, herbata nazywa się po rosyjsku »czaj«. Nazwę tę znajdujemy także u Arabów w VIII stuleciu. Natomiast w Polsce, która zawsze utrzymywała ożywione stosunki z Zachodem, powstała nazwa »herbata«, utworzona od nazwy łacińskiej »Herba Thea« (zielę »thea«).

Najważniejszym składnikiem liści herbacianych jest kofeina, związek zawarty także w owocach kawy, a bardzo blisko spokrewniony z teobrominą, występującą w kakao. Podobnie herbata paragwajska, czyli »mata« i »orzeszki« kola zawierają kofeinę.

Arabowie pierwsi zajmowali się na wielką skalę uprawą drzewa kawowego, podczas gdy przed połową XVII stulecia Europa, z wyjątkiem Turcji, mało wiedziała o istnieniu kawy. W 1517 r. Selim I przywiózł pierwszą roślinę z Egiptu do Konstantynopola, a w 20 lat potem miasto to posiadało już liczne kawiarnie. Zachód Europy zawdzięcza Wenecjanom swą znajomość z kawą Prosper Alpinus był naówczas lekarzem konsula weneckiego. Dłuższy czas przebywał on w Egipcie, a między r. 1591 — 1593 ogłosił dzieło o florze egipskiej. Był on pierwszym uczonym, który dał opis botaniczny drzewa kawowego, choć opis ten nie był jeszcze zupełnie dokładny. Z Wenecji, gdzie w r. 1645 powstała pierwsza kawiarnia, szybko rozpowszechnił się zwyczaj picia kawy w całej Italji. Według szczegółowych danych Le Grand d'Aussy'ego, Marsylja pierwsza z miast Francji zapoczątkowała kawiarnie w r. 1644. W Paryżu picie kawy stało się modne dopiero za czasów Ludwika XIV, a to głównie pod wpływem Solimana Agi, posła Mahometa III. Le Grand d'Aussy opowiada nam, że Soliman tak umiał pozyskać sobie względy Paryżanek, iż składanie mu wizyt stało się u nich kwestją mody. Według zwyczaju wschodniego częstował wówczas kawą piękne damy, niewolnicy podawali ją w błyszczących filiżankach porcelanowych, na serwetach wykończonych złotą frendzlą. Egzotyczne urządzenie komnat, siedzenie na podłodze, rozmowa, prowadzona przy pomocy tłumacza, wszystko to, jak twierdzi Le Grand d'Aussy, przewracało Francuzkom w głowach. Wszędzie tylko mówiono o solimanowej kawie, wszyscy chcieli jej pokosztować. Nie wszyscy jednak mogli sobie pozwolić na nabycie dla siebie owoców kawowych; funt kosztował naówczas do 14-tu talarów.

W r. 1672 Armeńczyk, imieniem Pascal, otworzył na Quai de l'Ecole pierwszą paryską kawiarnię, którą według nazwy podawanego tam napoju, nazywano »Café«. Była ona utrzymana w charakterze t. zw. »boutique« i urządzona w stylu wschodnim. Wpadła jednak wkrótce w złe interesy, bowiem dla wytwornej publiczności, która chętnie piłaby kawę, była ona za mało wykwintną. Szybko zorjentował się w tem Florentczyk Prokop, ten sam, który wsławił się w Paryżu wprowadzeniem lodów. Naprzeciwko Comédie Française otworzył kawiarnię, która oprócz najważniejszej rzeczy — kawy, podawała także herbatę, czekoladę, lody i różne »likwory«, była urządzona z dobrym smakiem i szybko zdobyła sobie sukces. Prokop miał wielu naśladowców, w r. 1676 Paryż posiadał już mnóstwo kawiarni, których wpływ na życie kulturalne miasta był bardzo korzystny, bowiem odciągały one ludność od pijatyki. Czego twardemi karami nie mógł osiągnąć Ludwik XIV, »ce roi si dégent«, jak go nazywa Le Grand d'Aussy, to Francja ma do zawdzięczenia Florentczykowi Prokopowi.

Całkiem niewinną kawa jednak nie była i dlatego Markiza de Sévigné w jednym ze swych listów do córki radzi jej dodawać do kawy trochę mleka, »pour en tempérer le danger« (»dla złagodzenia niebezpieczeństwa«).

W Angli wspomina już o kawie Baco z Verulemu w r. 1624. Pierwszą kawiarnię otworzył w Londynie w r. 1652 Armeńczyk Pasqual, sługa jakiegoś tureckiego lekarza. Berlin znacznie później naśladował te przykłady. Volz podaje, że pierwsza kawiarnia została tam otwarta w r. 1721. Pod tym względem wiele innych miast niemieckich wyprzedziło Berlin: Hamburg w r. 1679, Norymberga i Regensburg w r. 1686, Kolonja w r. 1687. W Wiedniu w r. 1683 niejaki Kulczycki otrzymał pozwolenie otwarcia kawiarni w nagrodę za męstwo, okazane w roku poprzednim w czasie obrony miasta przed Turkami. W połowie XVIII stulecia kawa rozpowszechniła się na terenie całego państwa niemieckiego. Była już ona dla wolnych miast Bremy i Hamburga ważnym artykułem handlowym. Daremnie Fryderyk Wielki usiłował ograniczyć spożycie kawy. W dążeniu do ekonomicznej niezależności Prus i »pozostawienia pieniędzy w kraju«, obłożył on przedewszystkiem wysokiem cłem drogie towary kolonjalne. Częściowo nawet zabronił przywozu tych towarów, albo dążył do zmonopolizowania go. Markgraf i inni chemicy otrzymali polecenie znalezienia takiego surogatu, który mógłby kawę zastąpić. Stąd powstały różne namiastki kawy, jak kawa żołędziowa, żytnia, jęczmienna, ba, nawet z buraków i pieczonych kasztanów. Cykorji jednak naówczas nie znano jeszcze, pojawiła się ona dopiero, według E. von Lippmanns'a, około roku 1790. Niewielkiem powodzeniem wśród publiczności cieszyły się te różne namiastki kawy. Wobec tego w r. 1789 zaprowadzono monopol kawowy, co zmuszało spożywców do nabywania kawy już palonej, wprost ze źródeł państwowych. Za 1 talara otrzymywano 24 łuty. Arystokracja, duchowieństwo i urzędnicy dostawali kawę na prawach wyjątkowych.

Z herbatą i kawą wiążą się wiadomości o kakao. Uprawa kakao jest trudniejsza, niż wielu innych roślin południowych, ponieważ drzewo kakaowe potrzebuje temperatury bardzo równomiernej, względnie wysokiej obok stałej wilgoci. Ojczyzna kakao leży prawdopodobnie w krajach położonych nad Zatoką Meksykańską. Obecnie kakao jest uprawiane prawie w całej strefie gorącej, oczywiście, o ile pozwalają na to inne warunki, wymagane dla tej uprawy.

Roślina kakaowa należy do Sterculiaceae, rodziny blisko spokrewnionej z Malvaceae (ślazowate). Prawie cała ilość kakao spotykana w handlu, należy do gatunku Theobroma.

Jest to drzewo, okryte ciemnem listowiem, o sę-

katym pniu i szerokiej koronie, które dosięga zazwyczaj 8—10 m. wysokości. Kwiatostany swe drzewo to tworzy w sposób swoisty, bowiem przeważnie pojawiają się one na starych częściach drzewa. Stąd pień i najgrubsze konary są potem okryte owocami. Barwa kwiatu waha się w skali od białej do czerwonej, ze wszystkiemi odcieniami pośredniemi. Odpowiednio od tego owoce mogą być żółte do ciemno-czerwonych. Podczas, gdy kwiaty są małe, owoce podobne z kształtu do ogórków, mogą osiągać 25 cm długości. Drzewo to kwitnie i owocuje prawie bez przerwy, główne żniwo kakaowe przypada jednak 2 razy do roku. Nasiona ułożone są 5-cioma podłużnemi rzędami wśród kwaskowego miękiszu. Ich gorzki smak jest łagodzony przez odpowiedni proces fermentacyjny, któremu podlegają nasiona, uwolnione z owocu.

Kakao było już znane Aztekom w Meksyku, a nawet Toltekom, wypartym ongiś przez Azteków. Gdy Hiszpanie w r. 1519 zawładnęli tym krajem, uprawa kakao była tam już w pełnym rozkwicie. Podobnie, jak niegdyś pieprz w Europie, owoce kakaowe służyły w Meksyku, a nawet w całej Europie środkowej, jako moneta. Opowiadają, że Hiszpanie po zdobyciu Meksyku, znaleźli w skarbie państwa niemniej, jak $2^1/_2$ miljona funtów takich owoców. Pieczone owoce kakaowe były w Meksyku obierane z łupiny i tłuczone, poczem zalewano je zimną wodą i papkę tę mieszano z mąką kukurydzianą. Zamożniejsi dodawali jeszcze do tego przyprawy korzenne, waniljęę, pachnące płatki kwiatowe i miód. Ta papka »bouillie assez dégoutante« (»bryja dosyć obrzydliwa«), mówi Le Grand d'Aussy, nazywała się Chocoladl. Nie wiadomo napewno, czy można wyprowadzić ten wyraz od meksykńskiej nazwy rośliny, kakao albo kakagnate, lub choko (to znaczy piana) i atl (to znaczy woda). Hiszpanie poznali cnekoladę na dworze Montezumy, przywieźli ją wkrótce do Europy i po dziś dzień Hiszpania jest tym krajem, który spożywa największe ilości czekolady. Do Florencji przywiózł czekoladę Carletti, gdy w r. 1606 powrócił ze swej dalekiej podróży do Indji Zachodnich. Ciepły napój, który z mączki kakaowej sporządzano we Florencji, rozpowszechnił się wkrótce po całych Włoszech. Do Francji przybyła czekolada razem z Anną Austrjaczką, małżonką Ludwika XIII. Jednak do znaczenia doszła tam czekolada dopiero dzięki wpływom Marji Teresy Hiszpańskiej, żony Ludwika XIV, która jednak swą ulubioną czekoladę (jak podaje Duchesse de Montpensier) piła w ukryciu przed oczami ludzkiemi. Należy z tego wnosić, że czekolada musiała być jeszcze wówczas we Francji czemś niezwykłem, a nawet zakazanem. A jednak już w roku 1671 Markiza de Sévigné mogła pisać do córki »Vous ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra« (»nie czujesz się zdrowa, czekolada zrobi ci dobrze«).

Należy jednak przypuszczać, że zawiodło to znaczenie lecznicze czekolady, bowiem w jednym z późniejszych swych listów oskarża ją jako »source de vapeurs et de palpitations« (»źródło waporów i palpitacji«). Z drugiej jednak strony jeden z paryskich lekarzy, nazwiskiem Bachot, broni w r. 1684 tezy doktorskiej, w której dobrze przyrządzoną czekoladę wysławia jako jedną z najszlachetniejszych używek, bardziej godną służyć jako pokrzepienie i orzeźwienie bogów, od nektaru i ambrozji. Pewnie też tego zdania był Linneusz, gdy w r.1769 w swoich »Amoenitates academicae« omawiał drzewo kakaowe pod botanicznem mianem »Theobroma« to znaczy »posiłek bogów«.

W Anglji czekolada zdobyła sobie prawo obywatelstwa około r. 1625; prawie w tym samym czasie spotykamy się z nią także w Holandji. Do Berlina przywiózł kakao Bontekoe, lekarz przyboczny wielkiego księcia. Fryderyk Wielki zabronił przywozu czekolady i polecił temu samemu Markgrafowi, który miał wynaleźć namiastkę kawy, wyprodukowanie surogatu czekolady. Użyto do tego kwiatu lipowego — nie miał on jednak powodzenia!

## DROBIAZGI GOSPODARCZE:

Ludka Gackiewiczówna ucz. II. kursu Sem. Gosp.

### Tort fasolowy:

25 dkg. ugotowanej fasoli »jasiek« obrać, przetrzeć.

3 dkg. gożkich migd.
5 żółtek utrzeć.
25 dkg. cukru

4 „ tartej bułki
2 „ mąki wymieszać wszystkie
$^1/_2$ „ proszku spulchn. składniki razem.
5 białek (piana)

Tortownica na 8 jaj

25 dkg. kwaśnej marmolady do przełożenia
lukier cytrynowy z 30 dkg. cukru

### Tort chlebowy:

$^3/_{16}$ l. chleba żytniego razowego ususzyć, utłuc

6 dkg. migdałów zemleć

12 żółtek
25 dkg. cukru

sk. cytrynowa lub pomarańczowa (6 dkg.)
20 dkg. rozgrzanej czekolady (Łom polski)
10 „ masła stopionego

12 białek (piana)

20 dkg. kwaśnej odparowanej marmolady, do posmarowania powierzchni i boków tortu.

### Lukier czekoladowy:

30 dkg. cukru
$^1/_8$ l. wody
1 ł. syropu ziemn.
6 dkg. rozgrzanej czekolady.

# Notatki bibljograficzne.

I.

*Chemja w gospodarstwie domowem.* Inż. Irena Laskowska wyd. Bluszczu Warszawa Plac Zamkowy 9. (wydanie broszurowe »Życie Praktyczne«).

Praca ta obejmuje 4 ośrodki zainteresowania:

1. Chemiczne podstawy układania jadłospisów.
2. Zmiany produktów spożywczych w czasie przyrządzania pokarmów i trawienia.
3. Zmiany produktów spożywczych w czasie przechowywania.
4. Zmiany towarów włókienniczych w czasie noszenia i prania odzieży.

Ponadto autorka uwzględniła łatwe próby badania produktów spożywczych.

Broszurkę tę polecamy uwadze czytelniczek ze względu na jej wartość praktyczną i bardzo przystępną cenę.

II.

*Kurs Korespondencyjny Gospodarstwa domowego. Wydawca:* Państw. Seminarjum Nauczycielek Rzemiosł w Warszawie ul. Górnośląska 31.

*Warunki prenumeraty:* zgłoszenia pisemne pod adresem wyżej wskazanym z dołączeniem 5 zł. tytułem wpisowego (za semestr) *i poza tem Kurs jest bezpłatny.*

Wykłady wychodzą w odstępie 2 tygodnie (2 razy na miesiąc).

*Program:*

Referat 1 i 2-gi Szkolnictwo i organiz. gospodarcze w Polsce (szkoły i kursy gospodarcze, Rada Naczelna Gospod. Wykształcenia Kobiet, Związek Pań Domu i t. p.).

3. Kontrola państwa nad produckją i obrotem artykułów spożywczych — Dyr. Żmigród.
4. (Wytyczne w nauczaniu gospod. dom. — p. Radlińska)
5. a) Z zagadnień metodyczno—gospodarczych, p. M. Strasburgerówna;
   b) Literatura gospodarcza w historycznym rozwoju, p. M. Strasburgerówna;
   c) Bibljografja gospodarcza, p. K. Chołoniewska;
   d) „ „ p. Bogucka.
6. Wskazania dietetyczne — p. Górka, szkoła w Inowrocławiu.
7. Prowadzenie śpiżarni w szkołach różnego typu — p. Bieńkowska, Chyliczki.
8. Wychowanie konsumenta w związku z kryzysem ekonomicznym.—Zbiorowe.
   a) Jakie towary należy popierać;
   b) dostosowanie gospodarki domowej do warunków chwili obecnej;
   c) uspołecznienie gospod. domowego.
9. Urządzenie działu gospodarczego w szkołach różnego typu—p. Madurowicz, wizyt. K. S. O. Poznań.
10. Protokóły z lekcyj gospodarstwa z uwzględnieniem pracy na przyrządach udoskonalonych i prymitywnych. Zbiorowe.
11) Chemja w gospodarstwie domowem — p. dyr. Komornicka P. S. N. G. Warszawa.
12) Fizyka w gosp. dom.: zasady działania i budowy przyrządów, używanych w gospod. dom. i ich obsługi — I. Laskowska.

Od redakcji dodajemy, że *dokształcanie przez Kursy Korespondencyjne* uważamy za doskonały i tani środek kształcenia.

Kursy takie spełniają jednak tylko wtedy swe zadanie, jeżeli:

1) mają możność porozumienia się, nawiązania kontaktu ze słuchaczkami, t. j. dają możność zamieniania pytań i odpowiedzi, między wykładowcą, a słuchaczkami.

2) Opracowują tematy o aktualnej wartości dla słuchaczek.

Polecamy więc Kursy te, zaznaczając, że koniecznem dla ich pełnego wykorzystania jest zwrócenie się o rostrzygnięcie nasuwających się wątpliwości do prelegenta (przez Kierownictwo Kursu), którego adres podaliśmy powyżej. Koniecznem jest również odsyłanie do poprawy pisemnych odpowiedzi na pytania postawione przez odnośnego prelegenta.

III.

Krakowskie koło stow. »Służba obywatelska« zainicjowało przed rokiem pożyteczne i zajmujące, zwłaszcza dla młodzieży żeńskiej, wydawnictwo »Życiorysów Zasłużonych Kobiet«. Dotychczas ukazało się 9 broszur, a mianowicie: »J. Joteyko — uczona«, przez J. Tomicką, »Barbara Żulińska — matka-obywatelka«, przez H. Witkowską, »E. Pieczyńska — wychowawczyni z powołania«, przez H. Witkowską, »Jane Addams — pracownica społeczna« przez W. Krzyżanowską, »Zofja dr. Daszyńska-Golińska, pionierka wiedzy gospodarczej w Polsce«, notatki autobiograficzne, «E. Jeleńska-Dmochowska — strażniczka kresowa« przez Niedziałkowską i W. Dobaczewską, »J. Tomicka — rzeczniczka równouprawnienia kobiet« przez St. Tatarównę i H. Witkowską, »J. Tejszerska — harcerka«, przez E. Gulbinową. »Nowoczesna gospodyni wiejska« (Urbankowa, Koterowa i Bramowska) przez M. Karczewską. W najbliższym czasie ukażą się dalsze broszury: »W. Haberkantówna, nauczycielka instruktorka nauk przyrodniczych«, »J. Tułodziecka — strażniczka polskości na Kresach Zachodnich«, »J. F dziewicz — bojowniczka o niepodległość Polski« i inne.

Oprócz wydawnictwa »Życiorysów Zasłużonych Kobiet« koło »Służby obywatelskiej« w Krakowie zebrało bibljoteczkę »Życiorysów Zasłużonych Kobiet«, liczącą kilkadziesiąt książek i zawierającą życiorysy wybitnych kobiet w Polsce i za granicą, które odznaczyły się w różnych dziedzinach pracy i życia, jak dziedzinie religijnej, artystycznej, społecznej i in. Bibljoteczka ta przeznaczona do użytku szkół i stowarzyszeń kobiecych znajduje się przy aleji Słowackiego 23 I p. u p. Heleny Witkowskiej, przew. koła »Służby obywatelskiej« w Krakowie. Pożądanem jest, by młodzież szkół żeńskich zapoznała się bliżej tak z wydawnictwem »Życiorysów Zasłużonych Kobiet« jak i z bibljoteczką.

*W. K.*

# Wiadomości koleżeńskie.

Czcigodnej Pani Redaktorce i Kochanym Absolwentkom Seminarjum składam serdeczne podziękowanie za wyrazy współczucia z powodu śmierci ś. p. Ojca mego. *Janina Ablewiczówna.*

*Stanisławów, dnia 26 X 1932 r.*

P. Stanisława Motołówna z Ligoty przesłała Stowarzyszeniu podziękowanie za kondolencje.

Redaktorka odpow.: Zofja Czerny-Biernatowa, Kraków ul. Lelewela 7. — Drukarnia Medyków w Krakowie, ul. Grzegórzecka 20.